LEINER

ILBESHEIM PFALZ

RIESLING - HANDWERK -

Seine leichte Säure und seine dezenten zitros Noten machen Ihn zu einem feinen, Alltagsriesling mit einer schönen angenehmen Frische. Der Biologische Säureabbau lässt Ihn sehr bekömmlich wirken und gibt dem Wein einen angenehmen Trinkfluss.

Jahrgang:	2023
Ausbau:	selektive Lese, kurze Maischestandzeit, Spontangärung im Edelstahl / Beton, 5 Monate Vollhefelager, zurückhaltend geschwefelt und schonend abgefüllt , ohne Einsatz jeglicher Schönung/Behandlungsstoffe
Boden:	Tertiär Kalkboden
Ertrag:	50-70 hl/ha
Speisebegleiter:	sommerlichen Salaten und allerlei anderen leichten Gerichten
Trinktemperatur:	ca 12 Grad
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol
Analyse Z / S:	0,1 mg / 6,4 mg
Lagerhinweise:	Bitte den Wein an einem kühlen, lichtgeschützten Ort lagern.
Zertifizierung:	DE-ÖKO-022 / Demeter